



ADRIANO  
MARCO E VITTORIO

Società Semplice Agricola



## BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## BASARIN

**Basarin:** definizione di carattere geografico di una delle zone più vocate per la coltura del Nebbiolo

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** vigneto situato in collina esposto a sud est ben assolato

**Altitudine:** metri 300 circa s.l.m.

**Pedoclima:** marna tufacea grigia

**Vigneti:** età media 17 anni

**Allevamento:** controspalliera, sistema di potatura Guyot

**Produzione per ceppo:** kg. 1.8

**Ceppi per ettaro:** 4300

**Vendemmia:** manuale; ottobre

**Vinificazione:** dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 27°-28°C. Quando è terminata la fermentazione alcolica si effettua la svinatura cioè la separazione dalla vinaccia. Successivamente si effettuano dei travasi per ottenere il vino limpido

**Fermentazione malolattica:** sì

**Maturazione e invecchiamento:** dopo alcuni mesi in vasi vinari di acciaio inox, si affina in botti di rovere di Slavonia di media dimensione: da hl. 35

**Affinamento in bottiglia:** alcuni mesi

**Alcool:** 13,5% - 14,5 % vol.

**Colore:** rosso granato intenso, che con il passare degli anni tende verso l'aranciato

**Olfatto:** profumo di violetta e rosa canina con sentori di spezie, liquirizia e confettura

**Gusto:** sapore asciutto, gradevolmente tannico e armonico, di gentile robustezza che rivela consistenza e straordinaria aristocrazia

**Abbinamento:** si accompagna a piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura consigliata:** 18°- 20° C.

Stappare la bottiglia qualche ora prima di servire

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13 A · 12051 ALBA (CN) ITALIA

e-mail: [info@adrianovini.it](mailto:info@adrianovini.it) · [www.adrianovini.it](http://www.adrianovini.it)

P.IVA e C.F. 02072270040 · tel. 0173362294